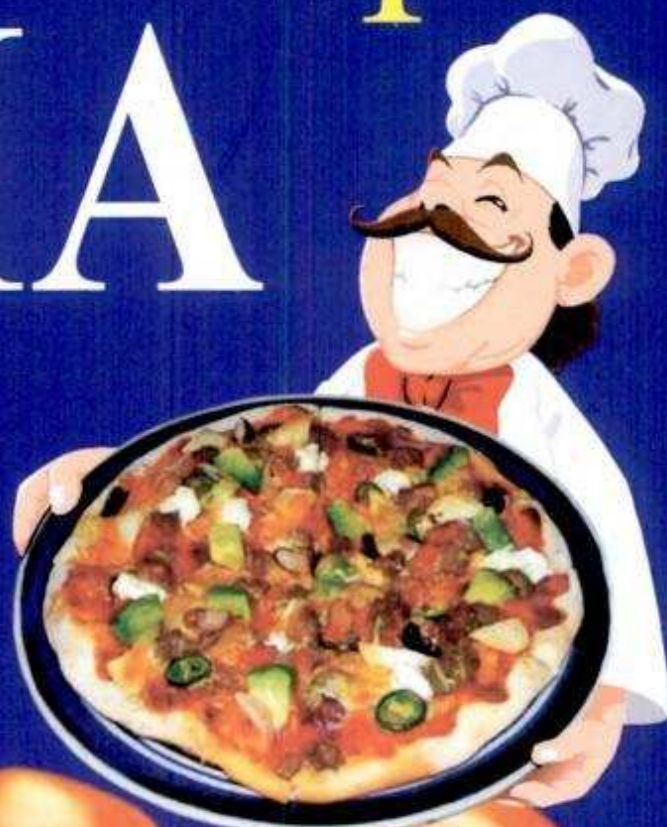
Aneka Resep
DUNIA
Cita Rasa Modern
Sehat & Bergizi
Praktis & Kreatif
Lezat & Cocok
untuk Semua Usia
Ny. Prudianti Tedjokusuma
MEDIA PRESSINDO

**ANEKA RESEP DUNIA**
oleh: Ny. Prudianti Tedjokusuma


Desain Sampul: Gunawan
Pracetak:Pamungkas

Diterbitkan oleh:
**MedPress** *(Anggota IKAPI)*
Jl. Irian Jaya D-24, Perum Nogotirto Elok II,
Yogyakarta 55292 Telp. (0274) 7103084
Faks. (0274) 620879

Ny. Prudianti Tedjokusuma
*Aneka Resep Dunia*/Ny. Prudianti Tedjokusuma - Cet. 1 -
Yogyakarta: Media Pressindo, 2008, 148 hlm, 14,5 x 21 cm
**ISBN (10) 979-788-026-5**
**ISBN (13) 978-979-788-026-2**
1. Makanan I. Judul
II. Pamungkas 642

Distributor tunggal:
**PT. BUKU KITA**
Jl. Kelapa Hijau No. 22 RT 006/03
Jagakarsa - Jakarta 12620
Telp. (021) 7888-1850
Faks. (021) 7888-1860

*Cetakan Pertama*, 2008

# DAFTAR ISI

## BAGELEN KERING

**Bahan:**
- 10 buah roti manis bundar kecil

**Olesan, kocok rata:**
- 150 gram margarin
- 75 gram gula bubuk
- 1/2 sendok teh vanili bubuk

**Cara membuat:**
1. Belah membujur tiap roti menjadi dua.
2. Olesi bekas belahannya dengan bahan olesan hingga rata.
3. Taruh di atas loyang datar. Panggang dalam oven panas 160$^0$ C selama 20 menit hingga kering. Angkat.
4. Dinginkan. Satukan roti kembali. Sajikan.

**Untuk 10 buah.**

## BANANA BOLLEN

**Bahan:**
- 60 gram margarin
- 100 ml susu cair
- 2 sendok makan gula pasir
- 60 gram tepung terigu
- 3 butir telur
- 1/2 sendok teh baking powder
- 5 buah pisang raja, potong dadu
- 50 gram kismis
- Minyak untuk menggoreng
- Taburan: gula bubuk, coklat masak, lelehkan keju cheddar parut

**Cara membuat:**
1. Masak margarin bersama susu cair dan gula pasir, setelah mendidih masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga kalis, angkat.
2. Masukkan telur satu persatu kedalam adonan dan aduk rata, gunakan mikser, tambahkan baking powder, aduk rata.
3. Masukkan potongan pisang dan kismis kedalam adonan, aduk rata.
4. Panaskan minyak goreng, gunakan dua sendok makan membentuk adonan bulat dan goreng hingga kecoklatan, angkat.

5. Setelah dingin taburi dengan gula bubuk, cokelat leleh dan keju cheddar.
6. Sajikan segera, untuk 20 buah.

## BAPAU/BAKPAO/BAKPAU

**Bahan kulit:**
- 250 gram tepung hongkong*)
- 250 gram tepung terigu*)
- 50 gram gula halus
- 11 gram (1 bungkus) ragi instan (fermipan, gist, *dsb*)
- 1 sendok teh baking powder
- 1/2 sendok teh garam
- 250 ml air es
- 50 gram mentega putih

**Bahan isi daging:**
- 2 siung bawang putih
- 1/2 siung bawang bombay
- 100 gram daging giling (sapi atau ayam)
- 1 sendok makan kecap manis
- 1 sendok makan kecap asin
- lada, garam, gula secukupnya

**Bahan isi kacang hijau:**
- 100 gram kacang hijau kupas direndam 1 jam
- 75 gram gula pasir
- 100 ml santan kental
- 1 lembar daun pandan dirobek-robek
- 1 sendok teh garam

**Cara membuat kulit:**
1. Campur semua bahan kering.
2. Masukan air es sambil diuleni.
3. Masukkan mentega putih dan uleni terus sampai kalis (tidak lengket di tangan).
4. Ambil sejumput adonan, pipihkan dan isi dengan isi sesuai selera.
5. Bentuk adonan, taruh dikertas roti yang sudah dipotong-potong.
6. Kukus selama 10 menit.

**Cara membuat isi daging:**
1. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum.
2. Masukan daging giling, aduk rata.
3. Masukan kecap manis + asin, gula, garam, lada.
4. Aduk rata sampai daging empuk, angkat dan dinginkan.

**Cara membuat isi kacang hijau:**

1. Campur semua bahan dalam wajan anti lengket.
2. Taruh di atas api, aduk terus sampai kalis.
3. Angkat dan dinginkan

**TIPS:** Tepung hongkong bisa diganti tepung *tan mien* atau ganti tepung hongkong dan tepung terigunya dengan 500 tepung protein tinggi yang biasa digunakan untuk roti/donut.

## BROKUS IKAN TENGGIRI

**Bahan A:**

- 150 gram coklat blok
- 100 gram butter

**Bahan B:**

- 5 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 1 sendok teh peres TBM/SP

**Bahan C, ayak:**

- 00 gram tepung terigu
- 30 gram maizena
- 40 gram coklat bubuk
- 40 gram susu bubuk

**Bahan D:**

- 100 cc minyak goreng

**Bahan E, blender sampai halus:**

- 150 cc air
- 300 gram daging ikan tenggiri

**Cara membuat:**

1. Cairkan bahan A dengan cara ditim.
2. Kocok bahan B sampai mengembang kurang lebih 7 menit, lalu masukan bahan B aduk sampai rata.
3. Masukan bahan A lalu aduk sampai rata.
4. Masukan Bahan D dan E diaduk sampai rata.
5. Tuang keloyang ukuran 28 x 4 cm yang telah dialasi dengan kertas roti sebanyak 2 loyang.
6. Kukus selama 20 menit atau sampai matang

# BROWNIES KUKUS
# CAPUCCINO CHEESE DROP

***Lapisan Bawah***

**Bahan A:**

- Coklat blok 50 gram
- Butter 100 gram, cairkan

**Bahan B, dikocok sampai mengental kurang lebih 5 menit:**

- Telur ayam 5 butir
- Gula pasir 150 gram
- TBM 1 sendok teh peres

**Bahan C:**

- Tepung terigu segitiga 100 gram
- Maizena 30 gram
- Susu bubuk 40 gram
- Coklat bubuk 40 gram
- Kopi bubuk original 40 gram
- Baking powder 1 sendok teh
- Garam 1 sendok teh

**Cara membuat:**

1. Campur bahan C ke dalam bahan B aduk rata dengan speed 1.
2. Masukan bahan A, lalu aduk lagi sampai rata. Kemudian sisihkan.

***Bahan Lapisan Atas***

**Bahan A, kocok sampai mengembang:**

- Telur 5 butir
- Gula pasir 100 gram
- TBM 1 sendok the

**Bahan B:**

- Tepung terigu segitiga 100 gram
- Maizena 30 gram
- Susu bubuk 40 gram

**Bahan C:**

- Cream cheese 250 gram

**Cara membuat:**

1. Campur bahan B ke dalam bahan A lalu aduk sampai rata.
2. Masukan bahan C aduk lagi sampai rata.
3. Penyelesaian:

- Tuangkan lapisan atas ke loyang ukuran 28 sebanyak 1/2 loyang kemudian kukus selama 10 menit.
- Tuangkan adonan lapisan atas, kemudian kukus lagi selama 10 menit atau sampai matang.
- Angkat dan dinginkan. Kue siap dihias.

# BROWNIES KUKUS PUTRI SALJU

**Bahan I:**

- 300 ml putih telur (kurang lebih dari 10 butir telur)

**Bahan II:**

- 150 gram gula kastor
- 1/2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh *cream of tar-tar (optional)*

**Bahan III (ayak):**

- 150 gram tepung terigu protein rendah
- 1/2 sendok teh baking powder

**Bahan IV:**

- 15 gram/1 sendok makan emulsifier

**Bahan V:**

- 50 ml minyak sayur
- 50 ml santan kental

**Bahan VI:**

- 100 gram meises

***Topping:***

- White Cooking Chocolate (atau wcc ganache : 250 gram WCC lelehkan + 150 gram margarin)
- Selai strawberry/blueberry/menurut selera

**Cara membuat:**

1. Kocok bahan I hingga mengembang, masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga gula larut (kocok sampai soft peak).
2. Masukkan bahan III dan bahan IV, kocok kembali hingga mengental dan lembut.
3. Tuang larutan bahan V, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan selapis (100 gram) ke dalam loyang 20 x 20 cm yang telah dilapisi dengan plastik bening, ratakan.
5. Kukus ke dalam panci pengukus dengan api sedang selama 10 menit. Taburi atasnya dengan bahan VI hingga rata, tuangkan kembali adonan lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis.
6. Angkat dan dinginkan.
7. Hias dengan WCC & selai favorit atau siram dengan *white ganache*.

## BROWNIES KUKUS (BROKUS)

**Bahan I:**

- 12 butir telur
- 450 gram gula pasir
- 1/2 sendok teh garam
- 20 gram cake emulsifier
- 1/2 sendok teh vanili bubuk

**Bahan II:**

- 250 gram tepung terigu protein sedang
- 100 gram cokelat bubuk
- 1 1/2 sendok teh baking powder

**Bahan III (cairkan):**

- 350 ml minyak sayur
- 200 gram dark cooking cchocolate

**Bahan IV:**

- 150 ml susu kental manis putih

**Cara membuat:**

1. Campur dan kocok bahan 1 hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III. Aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Ambil 200 gram adonan, campur dengan bahan IV, sisihkan.
3. Tuangkan ½ adonan ke loyang. kukus selama 10 menit.
4. Tuang adonan yang telah di campur denagn bahan IV. Kukus lagi.
5. Tuangkan adonan sisa, kukus kembali selama 30 menit hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan.

## CINNAMON FRENCH TOAST

**Bahan:**

- 300 gram roti perancis
- 170 gram cokelat chip
- 3 butir telur, kocok lepas
- 195 ml susu cair
- ¼ sendok teh kayu manis bubuk
- Vanilla essen secukupnya
- Maple syrup atau madu secukupnya

**Cara membuat:**

1. Olesi loyang ukuran 30 x 22 cm dengan mentega. Oleskan tipis saja. Potong roti perancis menjadi 6 potong masing-masing setebal 2,5 cm. dengan pisau roti tajam, belah bagian tengah roti tapi tidak sampai putus hingga menyerupai kantung. Masukkan 2 sendok makan cokelat chip di tengah-tengah belahan roti sambil ditekan bagian sisi roti agar rapat. Letakkan dan susun di loyang.
2. Kocok telur, susu cair, kayumanis bubuk dan vanilla essen dalam mangkuk hingga tercampur rata. Oleskan ke atas tiap sisi luar roti, hingga rata menggunakan kuas.
3. Dengan sendok, masukkan sedikit adonan susu ke bagian belahan roti yang telah diberi cokelat chip. Atur dalam loyang yang telah disiapkan.
4. Tutup loyang dengan *plastic wrap*, diamkan dalam lemari es selama 2 jam atau satu malam. Panaskan oven dengan suku 200° C. Buka *plastic wrap*, panggang roti selama 20 hingga 25 menit hingga berwarna cokelat keemasan. Angkat, sajikan dengan siraman sirup maple atau madu.
5. *Tips*: Roti yang digunakan tidak selalu dari jenis roti perancis, roti tawar biasa pun bisa dipakai agar lebih variatif. Bila suka, gunakan roti jenis gandum durum yang padat seratnya. Sirup marple merupakan pemanis yang dihasilkan dari getah pohon marple. Jarang ditemukan di pasaran, kalaupun ada, harganya agak mahal. Jadi, tidak ada salahnya diganti dengan madu yang konsistensinya hampir mampir.

## CROISSANT

**Bahan:**

- 750 gram tepung terigu protein tinggi
- 250 gram tepung terigu protein sedang
- 15 gram ragi instan
- 15 gram garam
- 80 gram gula
- 2 gram *bread improver*
- 480 gram air es
- 50 gram margarin
- 500 gram korsvet/pastry margarin

**Cara membuat:**

1. Aduk 2 macam tepung terigu, ragi instan, gula, *bread improver* hingga rata . Tuangi air es, uleni hingga rata, masukkan margarin dan garam.
2. Uleni terus hingga setengah kalis.
3. Bulatkan adonan, taruh dalam wadah tertutup, istirahatkan dalam freezer selama 20 menit.
4. Gilas adonan memanjang, letakkan pastry margarin/korsvet di tengahnya. Lalu buat lipatan lagi, gilas hingga tipis. Lipat
5. Lipat lagi, gilas lagi. Lakukan hingga 3 kali.
6. Terakhir buat gilasan tipis lk. 4 mm, potong lipatan bagian atas dan bawah.
7. Lalu buat potongan segitiga sama kaki 9×21cm. Gulung bentuk tanduk, lalu lakukan fermentasi selama 30 s/d 40 menit.
8. Poles dengan campuran telur dan susu, panggang dalam oven 15 menit. Angkat.

## CUPCAKE BOUQUET

**Bahan-bahan**

***Yellow cake:***

- 570 gram tepung terigu
- 1 sendok makan baking powder
- 1 sendok teh garam
- 180 gram mentega/margarin, keluarkan dari kulkas 2 jam sebe lumnya.
- 350 gram gula pasir
- 5 butir telur, keluarkan dari dalam kulkas 2 jam sebelumnya
- 250 cc susu cair
- 2 sendok teh vanili ekstrak

***Vanilla buttercream:***

- 90 gram mentega/margarin
- 675 gram gula pasir
- 1 sendok teh vanili ekstrak
- 75 cc susu cair

***Pelengkap:***

- 50 buah tusukan sate
- 250 gram permen
- 10 buah gelas plastik berhias
- 10 potong pita warna-warni, ukuran 30 cm

**Bahan kulit:**

- 150 gram tepung terigu protein sedang
- 1/4 sendok teh garam
- 1 butir telur
- 350 ml air
- 1 sendok makan margarin, lelehkan

**Cara membuat:**

1. Sarikaya, kocok lepas telur, garam, gula pasir. Tuang santan sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
2. Masukkan larutan tepung maizena, daun pandan, dan pewarna hijau tua. Aduk rata.
3. Tuang di pinggan tahan panas. Kukus 60 menit dengan api kecil sampai matang. Angkat. Dinginkan.
4. Kulit, aduk rata bahan kulit. Buat dadar tipis-tipis di wajan dadar diameter 18 cm.
5. Ambil selembar kulit. Ambil 1-2 sendok makan sarikaya. Lipat Kulit. gulung. Sajikan dingin.

## DONAT COKLAT KACANG

**Bahan:**

- 200 gram tepung terigu protein tinggi
- 50 gram tepung terigu protein sedang
- 40 gram gula pasir
- 1 sendok teh ragi instan
- 1/2 sendok teh baking powder
- 1 butir telur
- 50 gram margarin
- garam secukupnya
- 120 ml susu cair
- 100 gram kacang sangrai, dicincang kasar
- 50 gram cokelat masak, dicairkan
- 50 gram cokelat putih, dicairkan

**Cara membuat:**

1. Campur semua bahan donat jadi satu lalu uleni sampai kalis. Biarkan 30 menit. Lalu bentuk bulat pipih. Biarkan 15 menit.
2. Goreng sampai matang. Setelah donat matang dan dingin, celupkan dalam cokelat cair.
3. Taburi kacang sangrai. Semprotkan cokelat putih cair, untuk 12 buah.

- 100 gram gula pasir
- 30 gram susu bubuk
- 2 butir kuning telur
- 100 ml susu evaporated
- 300 ml air es
- 15 gram garam
- 100 gram margarin
- Minyak goreng padat secukupnya

**Cara membuat:**

1. Aduk rata semua bahan kering.
2. Masukkan telur, susu evaporated, air es, aduk hingga menjadi gumpalan.
3. Masukkan garam dan margarin, uleni hingga kalis, diamkan 15 menit.
4. Kempiskan adonan yang sudah mengembang, lalu bentuk bulat-bulat, taruh di atas nampan yang sudah dialas kain atau kertas yang ditaburi tepung, diamkan satu jam.
5. Ambil satu bulatan adonan yang sudah mengembang, tekan tengahnya dengan telunjuk hingga berlubang, bentuk cincin, goreng dalam minyak padat yang sudah panas hingga kuning, angkat.
6. Taburi gula donat, selesai.

**Versi II**

**Bahan:**

- 1 kg tepung terigu
- 180 gram gula pasir
- 15 gram ragi
- 5 gram Baker's Bonus
- 15 gram garam
- 70 gram margarin/butter
- 50 gram butter
- 40 gram susu bubuk
- 5 butir kuning telur
- 400 cc air

**Cara membuat:**

1. Aduk rata semua bahan kering. Kocok bersama kuning telur.
2. Masukkan mentega/butter. Teruskan mengocok/menguleni sampai kalis.
3. Bulatkan adonan, istirahatkan 15 menit sambil ditutup plastic.
4. Cetak donat, letakkan di loyang yang sudah di alas mentega. Istirahatkan kembali 1 jam sambikl ditutup plastik.

5. Goreng dalam minyak banyak dengan api sedang cenderung kecil.
6. Beri topping sesuai selera.
7. **Tips:** Untuk donat kentang, ganti 250 gram terigu dengan kentang yang sudah dikukus dan dihaluskan. Atau, ganti 400 gram tepung terigu dengan tepung kentang. Pada saat mengocok, kentang kukus/tepung kentang dimasukkan terakhir.

**Versi III**

**Bahan A:**

- Tepung cakra 500 gram
- Tepung segitiga 500 gram
- Ragi instan 22 gram
- Bread improver 15 gram
- Baking powder 15 gram
- Gula pasir 150 gram
- Susu bubuk 40 gram
- Garam 10 gram

**Bahan B:**

- Kuning telur 4 butir

**Bahan C:**

- Air es 400 cc

**Bahan D:**

- Margarin 180 gram

**Cara membuat:**

1. Campur semua bahan kering (kecuali garam) menjadi satu lalu aduk sampai merata.
2. Masukan kuning telur satu per satu sambil diuleni (dimikser)
3. Tuangkan air sedikit - sedikit sampai habis
4. Masukan margarin aduk lagi (dimixer)
5. Masukan garam lalu uleni (dimixer) sampai kalis kurang lebih selama 20 menit.
6. Diamkan selama 20 menit.
7. Timbang adonan 50 gram lalu bulatkan dal lubangi tengahnya.
8. Diamkan selama 20 menit.
9. Goreng dengan api kecil sampai warnanya kecoklatan atau sampai matang.

**Versi IV**

**Bahan:**

- 560 gram tepung terigu cakra kembar
- 240 gram tepung terigu segitiga biru
- 352 gram air es

2. Campur adonan A dengan bahan B, lalu uleni sampai kalis. Lebih kurang 10 menit. Istirahatkan di wadah tertutup selama 15 menit.
3. Gilas tipis adonan setebal lebih kurang 1 cm, diamkan 10 menit, cetak dengan cetakan bentuk donat, diamkan 10 menit lagi.
4. Goreng dalam minyak padat dengan api kecil saja hingga berwarna kuning kecoklatan.angkat.
5. Dinginkan. Beri topping sesuai selera.

## DONAT KENTANG

**Versi I**
**Bahan:**

- 50 gram mentega, lelehkan, biarkan hingga suhu ruang
- 275 gram tepung terigu
- 2 sendok teh baking powder
- 100 gram gula pasir
- ¼ sendok makan garam
- 2 butir telur ayam, kocok
- 125 ml susu cair, aduk dengan ½ sendok makan air jeruk nipis
- ¼ sendok teh soda kue
- 150 gram kentang, kupas, kukus, haluskan, dinginkan
- minyak goreng

**Cara membuat:**

1. Campur semua bahan kering menjadi satu. Buat lubang di tengahnya.
2. Masukkan telur dan mentega leleh sambil aduk hingga rata.
3. Tuangi susu sedikit-sedikit sambil uleni hingga licin.
4. Tambahkan kentang halus, aduk hingga adonan tidak lengket di tangan.
5. Bentuk adonan menjadi bola-bola atau bentuk cincin.
6. Goreng dalam minyak banyak di atas api kecil hingga donat kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
7. Taburi gula bubuk, jika suka.

**Versi II**
**Bahan:**

- 6 butir kuning telur bebek/10 butir kalau telur ayam
- 1 1/2 ons mentega
- 1/4 kg gula halus
- 1 kg terigu

13. Ambil satu tumpukan gulungan, pipihkan menjadi lingkaran setebal 0,2 cm. Kerjakan sampai habis.
14. Siapin teflon, oles dengan minyak sayur, panggang tiap lembar pratha dengan api medium sambil dibolak-balik hingga matang dan kecoklatan.
15. Tumpuk 3 lembar pratha yang baru digoreng, berdirikan posisi vertikal, geprak dengan punggung sutil. Sajikan segera.
16. **TIPS:** Kalau suka bisa ditambah keju parut di tahap menipiskan adonan. Pakai parmesan atau cheddar lebih gurih.

## ROTI BOY (Roti Krim Kopi)

**Bahan A:**

- 500 gram tepung terigu protein tinggi
- 220 ml air putih
- 11 gram ragi instan
- 2 butir telur
- 25 gram susu bubuk

**Bahan B:**

- 75 *salted butter*
- 1 sendok teh garam

***Isian:***

- 160 gram *salted butter*, bagi menjadi 16 bagian @ 10 gram, bekukan.

***Bahan Topping:***

- 75 gram *unsalted butter*
- 100 g tepung gula
- 1 sendok makan kopi instan
- 1 butir telur
- 75 gram tepung terigu protein rendah
- 20 gram susu bubuk
- ¼ sendok teh essence coffenoir

**Cara membuat:**

1. Campurkan semua bahan A, ulenin hingga kalis. Masukkan bahan B, aduk dan ulenin hingga rata dan elastis.
2. Bulatkan adonan, diamkan 30 menit.
3. Kempiskan adonan, buat timbang @ 60 gram, pipihkan, isi dengan butter, bulatkan kembali. Diamkan 45 menit.
4. Topping: Kocok mentega, tepung gula, dan kopi instant sampai lembut, masukkan telur, kocok merata. Masukkan tepung terigu

dan susu bubuk dengan cara diayak. Terakhir masukkan *essence coffenoir*, kocok hingga rata.

5. Semprotkan adonan topping ke atas adonan roti dengan plastik segitiga (tambahan: bentuk melingkar seperti obat nyamuk bakar dari puncak roti sampai ¾ ke bawahnya)
6. Panggang dengan suhu $160^0$ celcius selama kurang lebih 13 menit.

## ROTI LAPIS SALMON ASAP

**Bahan I:**

- 1 batang roti prancis potong 1½ cm menyerong
- 150 gram fillet salmon asap
- 150 gram sosis dipotong serong lalu tumis sesaat
- 50 gram acar buah kepper's
- 50 gram daun bawang yang kecil
- 1 sendok teh lada hitam kasar

**Bahan II:**

- 100 gram mayones
- 2 siung bawang putih halus

**Cara membuat:**

1. Campur mayones dan bawang putih halus, aduk rata.
2. Spuit (oleskan) mayones ke permukaan roti prancis.
3. Letakkan gulungan fillet salmon asap dan sosis, taburi dengan daun bawang, kepper's dan lada hitam. Hidangkan.

## ROTI MANIS SOSIS

**Bahan:**

- 175 gram tepung terigu protein tinggi
- 75 gram tepung terigu protein sedang
- 10 gram susu bubuk
- 70 gram gula pasir
- 1/2 bungkus (5 gram) ragi instan
- 1 butir telur
- 1/4 sendok teh garam
- 100 cc air es
- 40 gram margarin

- 3 batang sosis sapi, belah dua
- 150 gram keju cheddar, potong balok sepanjang sosis sapi
- 1 kuning telur, untuk olesan

**Cara membuat:**

1. Campur tepung terigu protein tinggi dengan protein sedang, aduk rata. Tambahkan susu bubuk, gula pasir, ragi instan, dan garam, aduk rata.
2. Masukkan telur, air es, dan margarin, aduk rata sambil diuleni hingga kalis.
3. Diamkan selama 30 menit sampai mengembang, sisihkan.
4. Kempiskan adonan dengan cara ditinju. Timbang adonan 25 gram, bulatkan.
5. Giling adonan dan isi dengan keju dan sosis, lalu gulung, rekatkan dengan putih telur.
6. Potong bagian pinggir gulungan adonan roti, kerat-kerat. Tata dalam loyang, lalu diamkan selama 10 menit, sisihkan.
7. Olesi dengan kuning telur. Panggang hingga kekuningan dan matang, angkat, sajikan.

**Untuk 12 buah.**

## ROTI SAUS PUTIH

**Bahan:**

- 6 lembar roti tawar
- 6 lembar daging asap
- 30 gram keju parut

***Saus Putih:***

- 50 gram butter/mentega
- 50 gram tepung terigu
- 400 ml susu cair
- pala, lada dan garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Saus putih: Cairkan butter, masukkan tepung terigu, aduk sambil dituangi susu sedikit demi sedikit sampai habis, beri garam, merica dan pala bubuk.
2. Ambil satu lembar roti, beri 1 lembar daging asap, tuang saus putih, tutup kembali dengan roti tawar, beri daging asap dan siram kembali dengan saus putih, taburi keju parut.
3. Panggang dalam oven hingga kecokelatan, angkat dan hidangkan panas-panas.

**Untuk 3 porsi.**

dengan 1 sendok makan bahan isi, bulatkan kembali dan taruh dalam loyang bulat/kotak, biarkan mengembang 30 menit atau lebih, sampai terasa ringan.
3. Olesi permukaannya dengan campuran 1 butir telur kocok lepas, 1 sendok makan air, dan ½ sendok teh garam, taburi keju parut, oven hingga matang. Lebih kurang 15 menit dengan suhu 180° C.

## SKOTEL ROTI

**Bahan:**

- 5 - 6 kerat roti tawar tanpa kulit
- 150 gram daging cincang
- 5 sendok makan saus tomat botolan
- 2 sendok makan pasta tomat
- 100 gram keju cheddar parut
- 100 gram kacang polong, rebus sebentar tiriskan
- 1 buah tomat, rebus, buang kulit dan biji, haluskan
- 300 ml susu ulitera putih
- 3 butir telur
- 1/2 butir bawang bombay, cincang halus
- 3 siung bawang putih cincang halus
- garam, lada, basil dan oregano secukupnya
- 3 sendok makan minyak goreng
- 1 sendok makan mentega
- 200 ml air

**Cara membuat:**

1. Panaskan minyak goreng dan mentega. Tumis bawang bombay & bawang putih hingga harum.
2. Masukkan daging cincang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan saus tomat, pasta, tomat halus, dan air. Aduk rata.
3. Tambahkan garam, lada, basil dan oregano. Masak hingga daging matang.
4. Kocok lepas telur, campur dengan susu. Aduk rata.
5. Susun ½ roti di pinggan tahan panas. Siram dengan ½ adonan susu. Lalu tuang adonan daging, ratakan. Taburi dengan kacang polong.
6. Lalu tutup dengan sisa roti. Siram dengan sisa adonan susu.
7. Taburi dengan keju parut. Panggang dengan oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu selama ± 45 menit. Sajikan hangat.

**Tips:** jika suka pedas, bisa tambahkan 2 - 3 sendok makan saus cabai botolan di adonan daging.

# TRUFFLE PIE

**Bahan:**

- 500 gram sisa kue coklat/cupcake coklat/ muffin coklat, hancurkan
- 75 ml whipcream cair
- 50 ml susu cair putih
- 125 gram *Dark Cooking Chocolate* (DCC), cincang kasar
- Rhum (optional)
- Kulit pie manis, boleh dioles DCC boleh tidak
- *White Cooking Chocolate* (WCC) untuk hiasan

**Cara membuat:**

1. Panaskan whip cream & susu cair hingga hampir mendidih, angkat dari api.
2. Tuang panas-panas ke wadah berisi DCC cincang, aduk hingga DCC leleh merata.
3. Masukkan remahan kue coklat, aduk hingga rata. Boleh beri rhum jika suka. Bisa juga ditambah kismis, kacang-kacangan atau chocolate chips.
4. Ambil 1 buah kulit pie manis, isi dengan adonan truffle. Tekan-tekan hingga padat.
5. Lelehkan WCC, masukkan ke dalam plastik segitiga. Semprotkan garis-garis di atas truffle pie sebagai hiasan.
6. Masukkan sebentar ke dalam lemari es. Siap dihidangkan.

# ANEKA COOKIES

## AFRICAN BEAUTY

**Bahan A:**
- Mentega 150 gram
- Margarin 50 gram
- Gula pasir 150 gram, blender halus
- Telur ayam 1 butir
- Garam 1/2 sendok teh

**Bahan B:**
- Tepung terigu 150 gram
- Tepung maizena 50 gram
- Cokelat bubuk 30 gram
- Susu bubuk 50 gram
- Cokelat masak susu 50 gram, tim hingga leleh
- Kacang mete 100 gram, cincang kasar
- Cokelat chip 100 gram

**Cara membuat:**
1. Kocok bahan A hingga rata lalu masukkan bahan B, aduk perlahan hingga rata.
2. Ambil adonan dengan bantuan sendok teh lalu letakkan pada loyang datar, lakukan terus hingga adonan habis.
3. Panggang dalam oven dengan suhu 170°C selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan. Sajikan. Untuk 700 gram.

## CHEESE DROP

**Bahan:**
- 225 gram mentega
- 1 kuning telur
- 1 butir telur
- 250 gram tepung terigu
- 25 gram tepung maizena
- ½ sendok teh baking powder

- 75 gram keju cheddar, parut
- 50 gram keju edam, parut
- 100 gram cornflakes, remas-remas

**Cara Membuat:**

1. Kocok mentega hingga rata, tambahkan telur sambil dikocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, maizena dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tambahkan keju cheddar, keju edam dan cornflakes, aduk rata.
4. Sendokkan adonan ke loyang kue kering yang dioles margarin, panggang selama 40 menit dengan suhu 150 derajat Celsius. Untuk 750 gram.

## CHEESE STRAW

**Bahan:**

- 250 gram terigu protein tinggi
- 10 gram gula
- 5 gram garam
- 1 butir kuning telur
- 125 gram air (kurang lebih)
- 25 gram butter
- 125 gram pastry fat, bentuk pipih persegi.
- 50 gram parmesan
- 50 gram keju cheddar
- Putih telur secukupnya

**Cara membuat:**

1. Campur bahan kering, masukkan kuning telur dan air, uleni hingga menggumpal.
2. Masukkan butter, uleni hingga 1/2 kalis. Istirahatkan 20 menit.
3. Gilas adonan, masukkan pastry fatnya.
4. Gilas hingga ketebalan 1 cm, lipat adonan dgn metode double, kemudian gilas dan lipat dengan metode single. Istirahatkan 10 menit.
5. Gilas dan lipat kembali adonan dgn metode double, kemudian gilas dan lipat dengan metode single. Istirahatkan 20 menit.
6. Gilas hingga ketebalan 4 mm. Oles dengan putih telur, taburi dengan parmesan dan keju parut.
7. Potong-potong dengan ukuran 1/2 x 12 cm. Plintir dan letakkan di atas loyang.
8. Panggang 10 menit dengan suhu kurang lebih $200^0$ C.

- 5 sendok makan susu bubuk
- tepung terigu secukupnya( kurang lebih 3 ½ - 4 mangkok)
- vanili

***Taburan:***

- kenari cincang
- Gula pasir kasar
- kayumanis bubuk sedikit saja (bila suka)

***Olesan:***

- perbandingan 1 kuning telur + 1 sendok makan susu cair (untuk pewarna; kuning telur sedikit atau putih telur campur air sedikit).

**Cara membuat:**

1. Kocok margarine/butter + gula halus, tidak perlu sampai halus supaya tidak terlalu rapuh *cookies*-nya.
2. Tambah terigu yang sudah di campur soda kue, susu bubuk, dan vanili.
   Terigunya jangan terlalu banyak supaya tidak keras.
3. Tipiskan di talenan yang dioles mentega kira-kira 1/2 cm tebalnya. Oles dengan bahan olesan, tabur kenari cincang lalu gula pasir.
4. Potong persegi panjang. Oven sampai matang.

## KACANG METE COKLAT

**Bahan:**

- 500 gram kacang mete (resep asli kacang tanah) – sangrai– cincang kasar
- 250 gram gula halus
- 30 gram malt
- 20 gram coklat bubuk
- 1 sendok makan susu bubuk
- ¼ sendok teh vanil
- 2 kuning telur – kocok lepas
- 1 putih telur – kocok lepas.

**Cara membuat:**

1. Campur di dalam wadah kering: gula halus, malt, susu bubuk, gula halus, vanili, coklat bubuk. Campur hingga rata.
2. Masukkan kuning telur dan putih telur. Aduk hingga benar-benar tercampur rata.
3. Masukkan kacang mete cincang. Aduk hingga semua kacang tercampur rata.

**Cara membuat:**

1. Kocok butter dan gula halus.
2. Masukkan telur, kocok.
3. Masukkan kopi instan, kocok.
4. Masukkan terigu dan coklat bubuk. Aduk rata.
5. Masukkan ke dalam kantong segitiga berspuit bentuk bunga.
6. Cetak di atas loyang. Beri tiga *coco crunch* di masing-masing cookies.
7. Panggang dengan api sekitar $150^0$ Celcius sekitar 20 menit.
8. Spuit dengan spuit bunga (walaupun hasilnya sedikit leleh).
9. Hias dengan 3 buah coco crunch.
10. Panggang 150°C kurang lebih 20 menit/sampai matang.

## CORNFLAKES COOKIES

**Bahan:**

- 400 gram butter kalengan
- 200 gram gula pasir
- 400 gram terigu
- 250 gram cornflakes
- 2 kuning telur
- 1 sendok teh vanili cair

**Cara membuat:**

1. Kocok butter kalengan, gula, telur, dan vanili sampai putih.
2. Lalu masukkan sedikit demi sedikit tepung terigu hingga rata.
3. Kurangi kecepatan mikser ke bagian yang terendah, lalu masukan cornflakes.
4. Jangan terlalu lama, karena cornflakes akan hancur.
5. Bentuk adonan dengan tangan sesuai selera.
6. Adonan pun siap di panggang.

## JANHAGEL

**Bahan:**

- 2 mangkok margarin/butter
- 2 mangkok gula halus
- 4 kuning telur
- 2 putih telur
- 1/2 sendok teh soda kue

4. Ambil adonan dengan menggunakan 2 sendok. Taruh di atas loyang yang sudah disemir mentega. Panggang selama 30 menit dengan temperatur $180^0$. Angkat. Dinginkan.

***Catatan:*** ketika mencampur adonan memang sepertinya kurang cair, tapi terus aja mengaduk hingga benar-benar tercampur rata, jangan ditambahkan putih telur/telur utuh. Karena nanti hasilnya akan meluap, dan tidak renyah.

## KURMA HITAM PUTIH

**Bahan:**

- Mentega 100 gram
- Room butter 95 gram
- Gula kastor 75 gram
- Kuning telur 2 butir
- Tepung terigu protein rendah 150 gram
- Susu bubuk 50 gram
- Maizena 50 gram
- Kurma 150 gram, potong memanjang
- Kacang kenari 75 gram, potong memanjang
- DCC 100 gram, lelehkan

**Cara membuat:**

1. Campur terigu, susu bubuk, maizena, kurma dan kacang kenari. Aduk rata, sisihkan.
2. Campur mentega, room butter dan gula kastor. Kocok hingga putih dan tercampur rata.
3. Masukkan kuning telur, aduk rata.
4. Tambahkan campuran kurma dan terigu, aduk perlahan dengan sendok kayu hingga rata.
5. Ambil 1 sendok makan penuh adonan, letakkan di atas loyang bersemir margarin.
6. Panggang dalam oven bersuhu 150 derajat C hingga matang (kurang lebih 30 menit). Angkat, dinginkan.
7. Celupkan setengan bagian *cookies* ke dalam DCC. Angkat dan bekukan. Sajikan.

## LEMON CHEESE COOKIES

**Bahan:**
- 100 gram keju krim
- 60 gram keju cheddar parut
- 200 gram mentega
- 150 gram gula bubuk
- 1 sendok teh kulit jeruk lemon parut
- 1 kuning telur ayam

***Ayak jadi satu:***
- 300 gram tepung terigu
- 20 gram tepung maizena
- 1/2 sendok teh baking powder

***Lapisan:***
- 40 gram cornflakes, memarkan

**Cara membuat:**
1. Kocok keju krim hingga lembut.
2. Tambahkan keju cheddar, kocok rata.
3. Tambahkan mentega dan gula, kocok hingga rata.
4. Masukkan kulit jeruk dan telur, kocok rata.
5. Tambahkan campuran terigu, aduk rata.
6. Simpan adonan selama 1 jam dalam lemari es.
7. Bentuk adonan menjadi silinder, lapisi sisinya dengan cornflakes.
8. Simpan dalam lemari es semalaman.
9. Iris melintang 2 mm. Taruh di loyang datar.
10. Panggang dalam oven panas 160 C

## LIDAH KUCING KEJU

**Bahan:**
- 250 gram mentega (butter + margarin) = perbandingan 200 gram butter, 50 gram margarin
- 75 cc putih telur
- 140 gram gula halus
- 150 gram keju cheddar parut
- 225 gram tepung terigu
- 60 gram maizena
- 50 gram keju parut untuk taburan
- ½ sendok teh emplex

**Cara membuat:**

1. Kocok mentega dan gula hingga mengembang benar, masukkan emplex, kocok lagi.
2. Masukkan putih telur, teruskan mengocok hingga rata.
3. Masukkan tepung terigu, kocok perlahan selama 1 menit hingga rata.
4. Masukkan keju parut, aduk rata.
5. Poles loyang dengan mentega, tuang adonan, taburi bagian atasnya dengan keju parut.
6. Panggang dengan panas api 150 derajat selama ± 20 menit.

## LIDAH KUCING MOCCA

**Bahan:**

- 250 gram mëntega
- 175 gram gula halus
- 75 cc putih telur
- 250 gram tepung terigu protein sedang
- 1 sendok makan mocca pasta (vanila pasta untuk rasa vanila)
- ¼ gram baking powder
- ½ sendok teh emplex (perenyah kue kering)

**Cara membuat:**

1. Kocok mentega, gula, dan mocca pasta hingga mengembang sekali.
2. Tuang putih telur, lanjuntukan mengocok, lalu masukkan tepung terigu dan baking powder, kocok dengan speed rendah hingga rata.
3. Poles loyang dengan mentega lalu spuit adonan bentuk jari lurus-lurus.
4. Panggang dengan panas api $150^0$ C selama ± 20 menit.

## LIDAH KUCING

**Versi I**
**Bahan:**

- 300 gram mentega & margarin
- 175 gram gula tepung
- ½ sendok teh perenyah cookies *(optional)*

- ½ sendok teh vanilla pasta
- 2 butir kuning telur
- 275 gram terigu (protein sedang)
- 25 gram susu bubuk FC
- 100 cc putih telur
- 1 sendok makan gula pasir

**Cara membuat:**

1. Kocok mentega, margarin, gula tepung, perenyah cookies, vanila pasta hingga pucat, tambahkan kuning telur, kocok lagi hingga mengembang, matikan mikser.
2. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk, aduk rata.
3. Di tempat lain kocok putih telur hingga naik, masukkan gula, kocok terus hingga kaku.
4. Masukkan adonan putih telur ke dalam adonan mentega secara bertahap sambil diaduk rata.
5. Tuang adonan ke dalam plastik segitiga, semprotkan pada loyang lidah kucing. Oven hingga matang.
6. Untuk variasi rasa keju, tambahkan 75 gram keju edam ke dalam adonan; untuk rasa durian tambahkan 100 gram durian yang sudah dihaluskan dan 1 sendok teh pasta durian.

**Versi II**

**Bahan:**

- 150 gram margarin
- 100 gram butter
- 200 gram gula halus
- 100 ml putih telur
- 1 sendok teh vanila essence

***Ayak jadi satu:***

- 200 gram terigu protein rendah
- 50 gram maizena

**Cara membuat:**

1. Kocok margarin, mentega dan gula sampai lembut. Masukin putih telur dan vanilla sambil terus dikocok sampai menyatu.
2. Masukkan campuran tepung sambil diaduk sampai benar-benar rata, masukkkan ke dalam *pastry bag* yang dipasang dengan spuit polos (atau ujungnya digunting lebar sekitar 1 cm).
3. Spuit di atas loyang khusus lidah kucing, oven sampai tepinya kering kuning kecoklatan. Keluarkan dari oven, biarkan sampai dingin hingga menjadi kering sendiri.
4. Simpan di toples kedap udara.

**Variasi:**

- *CHOCOLATE CHIPS COOKIES*
  Tambah 200 gram coklat chips atau sesuai selera. Kalau ingin lebih berwarna coklat, tambahkan coklat bubuk 2 sendok makan ke dalam adonan. Mau ditambah mente sangrai cincang juga bisa.
- *VANILLA COCONUT COOKIES*
  Tambahkan kelapa parut kering siap pakai (pilih yang kasar), 75-100 gram atau sesuai selera. Kalau suka bisa dicampur kismis/ sultana dengan takaran sesuai selera.
- *CINNAMON BUTTER COOKIES*
  Hilangkan vanilla, ganti dengan cinnamon bubuk 1 sendok teh/ secukupnya. Ganti 50% takaran gula dengan palm sugar. Ganti 25 gram terigu dengan 50 gram kacang tanah/mente sangrai yang dihaluskan.

## LONTONG PARIS

**Bahan:**

- 250 gram mentega
- 75 gram gula halus
- 1 butir telur
- 300 gram tepung terigu
- 2 sendok makan maizena

***Bahan lapisan karamel:***

- gula secukupnya
- air mendidih secukupnya
- kacang tanah, cincang, sangrai, untuk taburan di atas karamel

**Cara membuat:**

1. Kocok mentega dan gula halus sampai putih, masukkan telur.
2. Masukkan tepung terigu dan maizena ke dalam adonan sedikit demi sedikit, aduk rata.
3. Cetak adonan sebesar ibu jari atau sesuai selera. Letakkan dalam loyang yang sudah dioles mentega.
4. Panggang dalam suhu 160-180$^0$ Celcius, selama 30 menit.

**Cara membuat lapisan karamel:**

1. Masak gula dengan api kecil, sampai meleleh dan berwarna ke-emasan. Sering diaduk.
2. Kemudian masukkan air mendidih sedikit demi sedikit.

3. Dalam kondisi panci karamel di atas kompor dengan api kecil, masukkan kue-kue tadi ke dalam panci, baluri sampai tertutup karamel.
4. Lalu angkat dan gulingkan dalam wadah yang sudah diisi kacang cincang.
5. Biarkan dingin, lalu masukkan dalam toples.

## MINI CHEESE PIE

***Kulit pie:***

- 150 gram mentega
- 250 gram terigu, ayak
- 1/4 sendok teh garam
- 1 kuning telur

***Isi:***

- 75 gram gula pasir
- 3 butir telur ayam
- 1/4 sendok teh baking powder
- 1/4 sendok teh baking soda
- 1/2 sendok teh vanila bubuk
- 100 gram terigu, ayak
- 75 gram mentega, lelehkan
- keju cheddar parut, secukupnya

**Cara membuat:**

1. **Kulit:** Campur mentega, terigu dan garam. Aduk hingga adonan berbutir-butir seperti pasir. Masukkan telur, aduk kembali hingga rata.
2. Masukkan adonan ke dalam cetakan pie diameter 2-1/2 cm yang sudah diolesi margarin, tekan-tekan adonan.
3. **Isi:** Kocok gula pasir dan telur hingga agak mengembang. Tambahkan baking powder, baking soda dan vanila. Kocok kembali hingga mengembang.
4. Masukkan terigu, aduk rata. Tambahkan mentega, aduk kembali hingga rata. Sisihkan.
5. Ambil 1 sendok teh adonan isi, masukkan ke dalam masing-masing kulit pie hingga agak penuh. Taburi keju parut. Lakukan hingga adonan habis.
6. Panggang dalam oven panas bersuhu 145° C hingga adonan isi mengeras dan matang. Angkat, keluarkan dari cetakan. Simpan dalam toples hingga saat disajikan.

- 200 gram keju parmesan
- 200 gram keju chedar
- 1400 gram tepung terigu
- 100 gram maizena
- selai nanas ± 1 kg

**Cara membuat:**

1. Kocok mentega dan gula sampai lembut.
2. Masukan telur satu per satu.
3. Masukan keju, kocok sampai rata saja.
4. Masukan campuran tepung, aduk.
5. Diamkan adonan dalam kulkas 10 menit.
6. bentuk sesuai cetakan isi selai nanas.
7. Poles dengan kuning telur.
8. Taburi keju.
9. Panggang dengan api kecil, sampai matang. Untuk 8 toples.

**VERSI III**

**Bahan A:**

- 300 gram mentega dan margarin
- 75 gram gula halus
- 4 butir kuning telur
- 1 butir putih telur
- 1 sendok teh perenyah cookies
- 1 sendok teh vanilla pasta

**Bahan B:**

- 40 gram maizena
- 35 gram susu bubuk full cream
- 450 tepung terigu

**Bahan olesan:**

- 5 butir kuning telur
- 1 sendok makan air
- 1 sendok makan mentega cair

**Cara membuat:**

1. Kocok bahan A hingga mengembang (sebentar saja, kurang lebih 2 menit, tapi pakai *speed* tertinggi), masukkan bahan B, aduk rata.
2. Bentuk sesuai selera, isi dalamnya dengan selai nanas. Semir dengan bahan olesan, oven hingga matang.

**Selai Nanas:**

- 1 kg nanas parut atau diblender, masak hingga airnya surut.
- Tambahkan 300 gram gula pasir, 1 sendok teh garam, cengkeh dan kayu manis. Aduk terus hingga kental.
- Angkat, dinginkan.

**VERSI IV**

**Bahan-bahan:**

- 500 gram mentega
- 200 gram gula bubuk
- 2 kuning telur ayam
- 2 butir telur ayam
- 800 gram tepung terigu

**Bahan selai:**

- 1 kg nanas parut
- 200 gram gula pasir
- 2 butir cengkih
- 10 gram kayu manis bubuk
- 2 lembar daun jeruk purut

***Cara Mengolah:***

**Cara membuat selai:**

1. Rebus semua bahan jadi satu di atas api kecil.
2. Aduk-aduk hingga airnya menyusut dan menjadi kental. Angkat dan dinginkan.

**Cara membuat nastar:**

1. Kocok mentega dan gula hingga lembut dengan mikser kecepatan rendah.
2. Masukkan telur ayam, kocok hingga rata.
3. Tambahkan tepung terigu, aduk hingga rata.
4. Bentuk adonan menjadi bola-bola kecil. Pipihkan, isi dengan sedikit adonan nanas. Bulatkan kembali. Taruh di loyang datar.
5. Olesi dengan kuning telur kocok.
6. Hiasi atasnya dengan sebutir cengkih.
7. Panggang dalam oven panas 150 derajat Celcius hingga kuning keemasan.
8. Angkat dan dinginkan.

**VERSI V**

**Bahan Isi:**

- 2 biji nanas parut
- 250 gram gula

**Cara pembuat isi:**

1. Nanas parutan dipanaskan sampai air menguap hampir kering, masukkan gula dan aduk sampai hampir tidak mengandung air dan dapat dipulung.
2. Bentuk nanas seperti kelereng kecil dengan diameter kira-kira ½ cm.

**Bahan kulit:**

- 3 biji kuning telur

- 300 mentega + margerin (1 : 1)
- 75 gram gula bubuk
- 2 sendok makan susu bubuk
- 450 gram terigu

**Bahan olesan:**

- 1 kuning telur, campur dengan margarin 1 sendok makan.

**Cara Membuat:**

1. Oven dinyalakan, atur suhu sampai 360° F.
2. Mentega dan gula di mikser, masukkan kuning telur satu per satu.
3. Masukkan susu bubuk ke dalam tepung aduk sampai rata.
4. Campurkan susu dan tepung ke dalam adonan mentega telur.
5. Mixer adonan sampai tercampur rata.
6. Pipihkan adonan isikan bulatan nanas ke dalam adonan, tutup bola nanas seluruhnya dengan adonan, bentuk seperti kelereng, taruhlah di atas loyang sampai semua adonan habis.
7. Masukkan ke dalam oven panggang selama 20 menit sampai dasar agak coklat. Keluarkan dari oven olesi permukaan nastar dengan bahan olesan. Masukkan ke dalam oven pula panggang sampai agak kecoklatan.
8. Keluarkan dari oven masukkan ke dalam stoples, simpan.

**Versi VI**

**Bahan A, kocok sampai lembut:**

- Butter 400 gram
- Gula halus 100 gram
- Kuning telur 4 butir
- Garam 1 sendok teh

**Bahan B, satukan dan ayak:**

- Tepung terigu 600 gram
- Maizena 50 gram
- Susu bubuk 40 gram

**Bahan C:**

- Selai nanas 500 gram

**Bahan D, satukan, lalu aduk rata:**

- Kuning telur 6 butir
- Butter 1 sendok makan, cairkan
- Garam 1 sendok teh

**Cara membuat:**

1. Masukan bahan B ke dalam bahan A secara bertahap lalu aduk sampai rata.
2. Ambil sejumput adanan kemudian pipihkan dan isi dengan selai nanas lalu dibulatkan dan susun di loyang yang telah dipoles.
3. Setelah itu poles dengan kuning telur pada bagian atas nastar.

4. Panggang selama 15 menit dengan api 160 derajat C.
5. Kemudian angkat dan poles lagi dengan kuning telur lalu panggang lagi selama 20 menit atau sampai matang.

***Tips:***

1. Agar nastar tidak gosong bawahnya alasi dengan loyang pada saat pemanggangan.
2. Pergunakan api atas selama 5 - 10 menit agar permukaan nastar kelihatan kecoklatan.
3. Pergunakan selai yang kental agar tidak keluar selainya pada saat dipanggang.

## PUTRI SALJU

### VERSI I

**Bahan:**

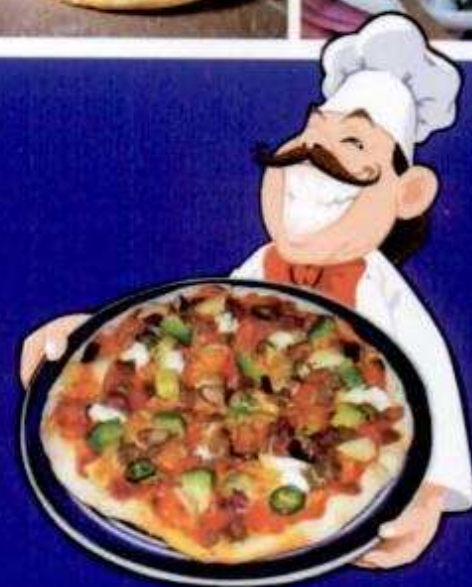
- 250 gram mentega tawar, bekukan
- 100 gram gula kastor
- 200 gram kacang mete, panggang, haluskan
- 250 gram terigu
- 150 gram gula bubuk untuk taburan aduk dengan 1/2 sendok teh vanili

**Cara membuat:**

1. Kocok mentega dan gula pasir hingga pucat, tambahkan kacang mete, dan terigu, aduk rata.
2. Bulatkan adonan, simpan dalam lemari es 30 menit.
3. Bentuk bulan sabit, atur diloyang, panggang kira-kira 20 menit (suhu 160° C)
4. Gulingkan ke dalam gula bubuk.

***Tips:***

1. Mentega dibekukan untuk mendapatkan kue yang "ngeprul" dan "krenyes-krenyes" (beda dengan mentega yang tidak dibekukan). Dengan adonan yang dibekukan lebih dahulu, akan diperoleh kue kering yang garing di bagian luar dan "ngeprul" bagian dalamnya, tapi tetap renyah. Ada juga yang membekukannya setelah jadi adonan, sehingga lebih mudah dibentuk.
2. Yang benar adalah waktu panas-panas ditabur gula bubuk. Simpan supaya dingin. Setelah dingin baru dicelupkan ke gula donat, maka putri salju akan cantik berselimut tebal.

- 21 Resep Aneka Pasta
- 8 Resep Variasi Lasagna
- 16 Resep Aneka Pizza
- 11 Resep Aneka Sandwich dan Burger
- 4 Resep Variasi Spaghetti
- 5 Resep Aneka Salad
- 20 Resep Aneka Cookies
- 33 Resep Aneka Pastry
- 40 Resep Variasi Cake

"Sekarang anak-anak jadi doyan makan. Saya pun tak kehabis-an ide dalam membuat bekal mereka ke sekolah."
(Ny. Lia, ibu rumah tangga, Jakarta)

"Sekarang nggak perlu ke restoran. Bisa buat sendiri di rumah, rasanya lebih enak, sehat, dan irit!"
(Sisca, mahasiswi, Surabaya)

"Resep-resepnya gampang dibuat, praktis, dan saya jadi lebih kreatif!"
(Kiki, karyawan swasta, Bandung)

Penerbit **MEDIA PRESSINDO**
Jl. Irian Jaya D-24 Perum Nogotirto Elok II
Yogyakarta 55292
Telp. (0274) 7103084, Faks. (0274) 620879

ISBN (13) 978-979-788-026-2
ISBN 979-788-026-5
9 789797 880262
Aneka Resep Dunia